

## EN GLANANT

### Les lecteurs publics en Russie

Dans certaines grandes villes de Russie, on peut voir parfois un assez étrange spectacle. Des individus, qui sont des lecteurs publics, se promènent avec un journal qu'ils tiennent ostensiblement à la main. Ils se présentent aux paysans supposés ne sachant pas lire, pour leur faire connaître les nouvelles du jour. La lecture des nouvelles locales coûte un kopeck ; celle du feuilleton deux kopecks, etc.

### Etrange !

Un avis bizarre vient d'être affiché aux commissariats de police de Londres relativement à un enfant qu'on a trouvé abandonné dans la rue.

« Age probable de l'enfant : deux semaines, renseignements donnés par l'enfant au sujet de son domicile : aucun ! »

Ce qui serait beaucoup plus étonnant, c'est si l'enfant avait donné le nom et l'adresse de ses parents.

### La patience bouddhiste

Elle va quelque fois très loin !

Au mois de décembre de l'année dernière, un moine bouddhiste a été condamné à six mois de prison parce qu'il s'est refusé de témoigner contre les bandits qui l'avaient attaqué. Le moine se retranchait derrière les paroles de Bouddha : « Si un bandit prend une scie et commence à scier ton corps, ne te fâche pas. »

### La Patrie de Sarah

On a fait naître Sarah Bernhardt un peu partout, alors qu'elle est simplement Parisienne.

Interrogée sur les bruits qu'on avait répandus disant qu'elle était née en Amérique, Mme Sarah Bernhardt a répondu que tous ces bruits sont absurdes et dénués de fondement.

« Je suis née à Paris, a-t-elle dit, et j'ai passé la première partie de ma jeunesse chez mon grand-père, à Amsterdam. J'ai reçu ma première éducation dans un couvent catholique, près de Versailles, et je n'ai jamais mis les pieds en Amérique avant mon engagement avec M. Abbey. »

## Pensées d'Album

La mode est le refuge des femmes qui n'ont pas de goût.

*Comtesse Diane.*

\* \* \*

L'amour est comme un arbre, il pousse de lui-même, jette profondément ses racines dans tout notre être et continue souvent de verdoyer sur un cœur en ruine.

*Victor Hugo.*

\* \* \*

La voix de la conscience, c'est le tic-tac d'horloge qu'on oublie dans le bruit du jour, mais qui s'exaspère dans le silence et l'obscurité de la nuit.

*Marcel Prevost.*

\* \* \*

Nous ne sommes au fond ni tout bon ni tout mauvais, mais nous paraissions tous plus mauvais dans nos actes que nous ne le sommes dans nos cœurs.

*Faguet.*

## Conseils utiles

Pour préserver les lainages et fourrures, il suffit de bien les battre et de les envelopper de manière à les mettre complètement à l'abri de l'air. On peut encore les saupoudrer de bonne poudre de pyrèthre.

— Pour enlever sur des gravures ou des feuillets des taches de graisse, appliquer, à l'endroit et à l'envers des taches, des sachets de mousseline renfermant des cendres de bois très fines. Serrer ensuite, à l'aide de pincettes légèrement chauffées, le feuillet entre les deux tampons. Renouveler l'opération jusqu'à la complète absorption de la matière grasse par les tampons.

L'irrespectueux Bob à son précepteur :

— M'sieu l'abbé, y a-t-il un *Journal officiel* au paradis.

— Singulière question. Pour quelle raison, je vous prie ?

— Dame, pour publier les décrets de la providence !

## La cuisine facile

### Tendrons de veau aux petits pois

Coupez les tendrons en petits morceaux, faites les cuire dans un roux : salez, poivrez, ajoutez un verre d'eau ; laissez bouillir doucement une heure au moins, ajoutez des pois et achevez la cuisson.

### Soufflé de riz

Faites avec de la farine de riz une bouillie épaisse, mêlez-y du sucre et des macarons pilés, aromatisez de vanille, de café, etc... Ajoutez des jaunes d'œufs et des blancs fouettés en neige, placez le tout dans une tourtière sous le four de campagne. Laissez monter le soufflé et servez rapidement.

### Julienne aux œufs pochés

Vous avez préalablement préparé une soupe julienne ordinaire ; faites pocher les œufs frais (un par personne) ; servez-les dans un plat, arrosés de bouillon chaud, en même temps que la soupière de Julienne.

### Sarcelle rôtie

Videz votre sarcelle ; incorporez-lui un bouquet de persil ; bridez et rôtissez à feu vif un quart d'heure en arrosant de beurre ; servez avec des citrons coupés.

### Crème frite

Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés ensemble avec quelques grains de sel et de citron, joignez-y assez de farine, pour faire une pâte. Aplatissez cette pâte sur une table avec un rouleau, coupez-la par petits morceaux d'une forme régulière, que vous tremperez dans la pâte à frire et que vous ferez frire. Glacez vos beignets de sucre comme les beignets de fruits.

## AVIS

Les maîtres de poste sont obligés d'envoyer au bureau de tout journal, une carte portant le nom des personnes refusant de retirer le numéro du dit journal qui leur est adressé, et ce, sans qu'il en coûte à qui que ce soit. Après cet avertissement, nous ne pouvons pousser plus loin le désintéressement et la complaisance.

Les personnes donc qui accepteront ce troisième numéro seront désormais considérées abonnées régulières au *Journal de Françoise*.

Prière encore aux locataires qui déménageront au mois de mai de nous envoyer leur nouvelle adresse.

L'ADMINISTRATION.